West Bend™

TOASTER OVEN

Instruction Manual



SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Manufactured and Distributed by Midea America Corp., Authorized Licensee, Parsippany, NJ 07054

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ CAUTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before using.
- To protect against any electrical hazards, Do not place unit or cord in water or any other liquids.
- Do not touch any hot surfaces. Use oven mitts for removing or touching any hot parts. Always place Toaster Oven on heat protected surface.
- Unplug the unit from outlet when not in use and before cleaning. Always allow to cool before attaching or removing any parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Always pull the plug out from the wall –never pull the cord. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place the toaster oven inside a heated oven or near a hot flame or electric burner.
- Do not use outdoors
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. The toaster oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Do not attempt to repair this product yourself. See warranty page for information.
- Store only the accessories provided with this unit inside the oven when not in use. Do not store any other materials.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not put any items on top of the appliance when in operation.
- Do not place any cardboard, paper or plastic inside the oven.
- All containers placed inside the oven must not be airtight. Also, they need to have enough room to allow for expansion of fluids.
- Clean this appliance regularly as build – up of grease may cause a fire. Make sure that this appliance is not placed near curtains, any drapery, or other flammable material.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
- The temperature of the door or outer surface may be high when the appliance operating.

- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toast oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. Or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The rear surface of appliance should not be placed against a wall.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

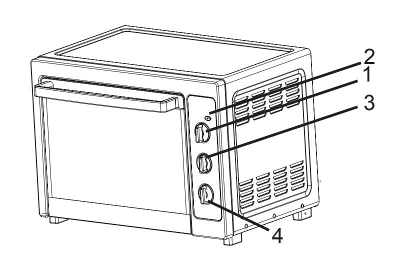
BEFORE FIRST USE

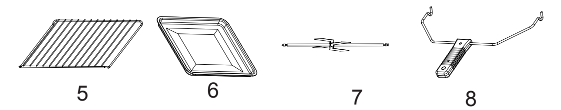
1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash the racks and pan in warm soapy water. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place oven on a flat counter or other stable surface with at least 6" clearance from walls, curtains or cabinets. DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.
4. Make sure the crumb tray is properly installed before using. Place crumb tray in the bottom of the oven, under the heating elements.

Before using for the first time, set the temperature knob to 450, and the timer control to 15 minutes. This will burn off any oils still on the oven.

NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

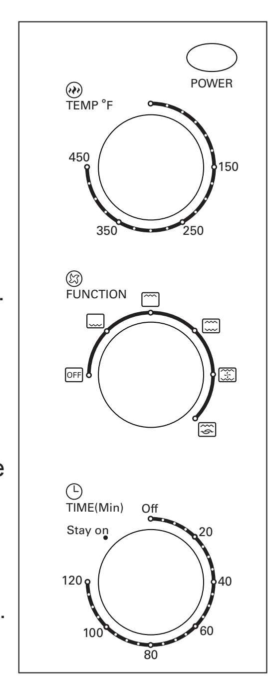
NAME OF PARTS
1. Temperature control
2. Indicator light
3. Function control
4. Timer control
5. Baking racks (2)
6. Baking tray/drip pan
7. Rotisserie fork
8. Helper handle
9. Crumb tray (not pictured)





CONTROL SETTINGS

TIME SETTING
0-120 MINUTES: The timer can be set up to 120 minutes. The oven will not turn on without the timer being set. When the timer control is in the “OFF” position, the oven will not operate. To set the time, turn the timer control clockwise to the desired time.
Indicator light is lit only when time has been set.
When the timer has reached the "OFF" position, a bell sound and the oven will turn off automatically.



STAY ON
To use the oven without time control, turn the timer control to position "Stay On". In this position, the oven will work until the timer control is set to "OFF" position.
NOTE: Bread may catch fire if the time is set too long. Close supervision is necessary during toasting.

ADJUSTING TIME
Time can be changed during the cooking cycle.
Turn the timer control to the desired time and continue cooking.

NOTE: To select a cooking time less than 40 mins, turn the timer control to 40 mins, and then turn the control counter clockwise back to the time you require.

TEMPERATURE SETTING
Turn the temperature control clockwise to the desired temperature setting. The temperature can be set from 150°F to 450°F.

FUNCTION SETTINGS

This oven offers four different functions for versatile cooking all in one appliance.

Bake: The lower heating elements are working during this function.

Broil: The upper heating elements are working during this cycle.

Toast: The upper and lower heating elements are working during this function.

Rotisserie: The upper heating elements, rotisserie, and convection feature are working during this function.

HOW TO USE

CAUTION: THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE

GENERAL INSTRUCTIONS

1. Place the Baking Rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked. Place the crumb tray in the bottom of the oven, under the heating elements.
2. Set the food on the Rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.
3. Never use glass or ceramic pans or lids.
4. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the drip tray and crumb tray when cooking.
5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
6. Securely close the door and set the function and cooking time to begin operating the oven.

BAKE FUNCTION:

Use the bake function for foods such as less tender cuts of meat, cakes and casseroles.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function control to "".
3. Select the length of time you want to bake the food.
4. Set the temperature control to desired temperature.

BROIL FUNCTION:

The Broil Function is ideal for fish, beef, steak, vegetables, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function control to "".
3. Select the length of time you want to broil the food.
4. Set the temperature control to the 450^{o}F, for best broiling performance.

TOAST FUNCTION:

Use the Toast Function for foods such as pizza, toasting, bread, cookies and reheating food.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function control to "".
3. Set the temperature control to the desired temperature.

NOTE: Maximum length of time for toasting bread is 7 minutes. Bread may catch fire if the toasting time is set longer. Close supervision is necessary.

NOTE: Always check food temperature to ensure proper internal temperatures have been have been reached. Remove food with oven mitts. Food and oven surfaces are hot.

CONVECTION/ROTISSERIE FUNCTION:

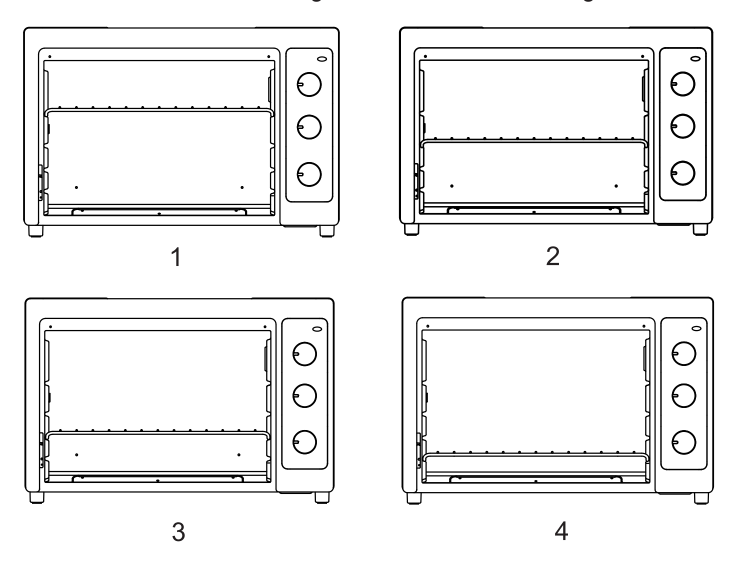
1. Remove both baking racks from the oven. Place one baking rack upside down in the lowest position of the oven, then place baking pan on the baking rack. Do Not attempt to rotisserie cook without using the baking pan on the baking rack.
2. Set the function knob to "".
3. Select the length of time you want to cook the food.
4. Set the temperature control to desired temperature.

ROTISSERIE FUNCTION USING THE ROTISSERIE FORKS:

1. Insert the pointed end of the spit through one of the forks, making sure the points of the fork face in the same direction as the pointed end of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit and secure with the thumbscrew.
2. Place the food to be cooked onto the spit by inserting the spit (pointed away from you) directly through the center of the food embedding it completely.
3. Slide the second fork onto the spit at the other end of the roast or poultry. Continue to slide the fork until it is securely embedded in the food. Secure the fork with the thumbscrew. Ensure the food is centered on the spit.
   Note: Foods may change shape during cooking. Check to make sure there is at least a 1" clearance between food and heating elements at all times during the cooking cycle.
4. Insert the pointed end of the spit in to the drive socket located on the right-hand side of the oven wall. Make sure the square end of the spit rests in the spit.
5. Set the temperature and the time controls to begin operating the oven.
6. Once the cooking time has been complete, and you have checked the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly, remove the rotisserie spit with the helper handle.
7. Place the hooks on the helper hander underneath the rotisserie spit.
8. Lift the left side of the spit out of the bracket first and pull slightly toward you.
9. Gently remove the right side of the spit Forks from the socket.
10. Place the food on a heat safe plate or dish when you have removed from the oven. Let it cool slightly before attempting to remove the holding forks and spit from the food.
11. To remove the holding forks, turn the screws counterclockwise.
12. Carefully slide the food off of one side of the spit onto a heat safe plate or dish.

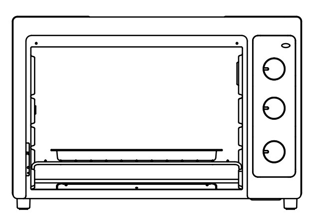
BAKING RACK LEVELS

There are 4 rack levels. The baking rack can be slid into the groove for either level.



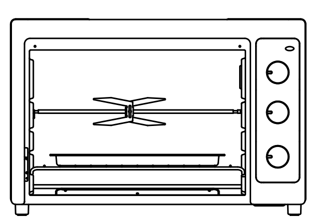
BAKING TRAY

The tray must be put on the grill rack.
It can not be put on the bottom heating element.



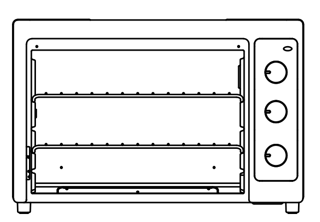
ROTISSERIE LEVELS

When using the rotisserie, the grill rack should be placed in the lowest position, upside down.



PIZZA LEVELS

Place the grill racks like the picture on the right when baking two pizzas.



CARE AND CLEANING

CAUTION: Before cleaning any part of the oven, always set the timer and function controls to "OFF," unplug the cord from the electrical outlet and allow the oven to cool completely.

To keep your countertop oven clean, wipe away food spills, spatters, and crumbs after each use.

1. The oven rack, bake/drip pan, and crumb tray may be washed in warm, soapy water with a dishcloth, rinsed and dried or in an automatic dishwasher. Do not use any metal or abrasive scouring pads or cleansers on these parts as damage to the finish may occur.
2. Wipe the exterior of the oven and glass door with a soft, damp cloth and dry. Do not use any type of scouring pad or cleaner on the exterior surfaces or the glass door as scratching will occur. If glass is scratched, it can weaken and shatter.
3. Wipe the interior of the oven with a damp cloth, wipe clean and dry. Do not use any metal or abrasive scouring pads, cleansers, or oven cleaner on the inside of oven, as damage will occur. Be careful when wiping around the heating elements to prevent damage.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep your original sales receipt.

IMPORTANT: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials. Please call customer service number below to get the exact shipping address before sending out the unit.

800-842-1289
Midea America Corp
4 Campus drive 1st floor South
Parsippany NJ 07054

Midea America Corp. expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

The serial number can be found on the back cabinet. We suggest that you record the serial number of your unit in the space below for future reference

Model Number:_______________________

Serial Number:________________________

SAVE THIS MANUAL AND YOUR ORIGINAL RECEIPT FOR YOUR RECORDS

Made in China

West Bend™

HORNO TOSTADOR

Manual de Instrucciones



GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

2013 West Band™, una marca de productos Focus Group International, LLC
Fabricado y distribuido por Midea America Corp., licenciatario autorizado, Parsippany, NJ 07054

SEGURIDAD IMPORTANTE

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- Para proteger contra los riesgos eléctricos, no coloque el aparato ni el cable en agua o cualquier otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Use guantes de cocina para quitar o tocar las partes calientes. Coloque siempre el horno tostador en la superficie protegida del calor.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Siempre deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- Tire siempre del enchufe de la pared - no del cable. Retire el enchufe de la pared antes de mover el aparato. Use ambas manos para mover el aparato.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el horno tostador en el interior de un horno caliente o cerca de una llama caliente o quemador eléctrico.
  No lo use al aire libre.
- Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, este aparato puede no funcionar correctamente. El horno tostador debe estar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos operativos.
- La temperatura de las superficies acces bles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante. No intente reparar este producto usted mismo. Consulte la página de garantía para obtener más información.
- Conserve sólo los accesorios suministrados con esta unidad dentro del horno cuando no esté en uso. No guarde otros materiales.
- Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes y similares, durante su funcionamiento. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloque cartón, papel o plástico en el interior del horno.
  Ningún contenedor situado en el interior del horno debe ser hermético. Además, tienen que tener suficiente espacio para permitir la expansión de los fluidos.
- Limpie el aparato regularmente como ya que la formación de grasa puede causar un incendio.
- Asegúrese de que el aparato no está colocado cerca de cortinas, colgaduras, o cualquier otro material inflamable.
- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas podrían entrar en el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.
- Para evitar quemaduras accidentales, siempre use la man ja y perillas para operar este aparato.
- La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

- No se deben introducir alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el horno tostador, ya que pueden crear riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No cubra la bandeja colectora o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se sobrecaliente el horno.
- Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes que no sean de metal o de vidrio.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- La superficie trasera del aparato no debe ser colocada contra una pared.

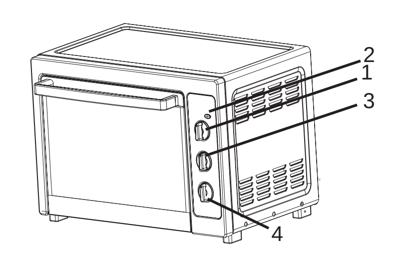
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SÓLO USO DOMÉSTICO

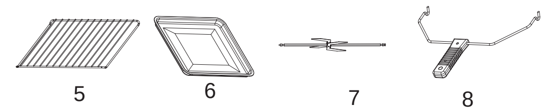
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los accesorios y materiales de embalados en el interior del horno.
2. Lave las parrillas y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con toallas de papel para asegurarse de que la unidad esté seca antes de usarla.
3. Coloque el horno sobre un mostrador u otra superficie plana estable, con un mínimo de 6" de espacio libre de las paredes, cortinas o muebles. NO OPERE EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO.
4. Asegúrese de que la bandeja colectora esté correctamente instalada antes de usar. Coloque la bandeja colectora en el fondo o el horno, bajo las resistencias.

Antes de utilizar por primera vez, ajuste el selector de temperatura a 450 y el control del temporizador en 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que haya en el horno.
NOTA: El horno se puede echar humo durante este proceso. Esto es normal en un horno nuevo y no dura más de 10-15 minutos.

NOMBRE DE LAS PIEZAS
1. Control de temperatura
2. Luz de indicador
3. Control de función
4. Control de temporizador
5. Parrillas para hornear (2)
6. Bandeja para hornear / bandeja de goteo
7. Tenedor de asador
8. Mango auxiliar
9. Bandeja colectora (no está en la imagen)

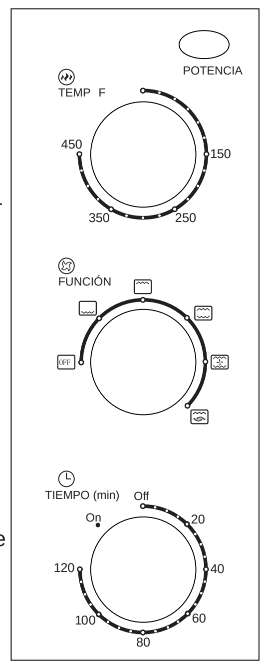




AJUSTES DE CONTROL

AJUSTE DE TIEMPO
0-120 MINUTOS: El temporizador se puede ajustar hasta 120 minutos
El horno no se enciende sin el temporizador está ajustado.
Cuando el control del temporizador está en la posición "OFF", el horno no funcionará. Para ajustar la hora, gire el control del temporizador hacia la derecha hasta la hora deseada.
La luz del indicador se enciende cuando se ha establecido el tiempo.
Cuando el tiempo llegue a la posición "OFF", se oirá un sonido de campana y el horno se apagará automáticamente.

MANTENIMIENTO
Para utilizar el horno sin control de tiempo, gire el control del temporizador hasta la posición "Stay On". En esta posición, el horno funcionará hasta que el control del temporizador esté ajustado en la posición "OFF".
NOTA: La bandeja puede arder si se deja demasiado tiempo.
Es necesaria la supervisión durante el tostado.



AJUSTAR TIEMPO
El tiempo se puede cambiar durante el ciclo de horneado.
Gire el control del temporizador hasta el tiempo deseado y continúe el horneado.
NOTA: Para seleccionar un tiempo de cocción inferior a 40 minutos, gire el control del temporizador hasta 40 minutos, y luego gire el control hacia la derecha de nuevo hasta la hora que desee.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA
Gire el control de temperatura hacia la derecha para ajustar la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar entre 150ºF y 450ºF.

CONFIGURACIÓN DE FUNCIONES

Este horno ofrece cuatro funciones diferentes para proporcionarle una cocina versátil en un solo aparato.

Hornear: Las resistencias inferiores se utilizan durante esta función.

Asar a la parrilla: Las resistencias superiores se utilizan durante este ciclo.

Tostar: Las resistencias superiores e inferiores se utilizan durante esta función.

Asar: Las resistencias superiores, el asador y una función de convección se utilizan durante esta función.

MODO DE EMPLEO

PRECAUCIÓN: LAS SUPERFICIES DEL HORNO ESTÁN CALIENTES DURANTE Y DESPUÉS DE USO

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Coloque la Parrilla de asar en la posición que se acomoda a la altura de la comida para ser cocinada. Coloque la bandeja colectora en el fondo o el horno, bajo las resistencias.
2. Coloque la comida en la Parrilla. Asegúrese de utilizar siempre un recipiente para horno en el horno; no utilice recipientes de plástico o de cartón en el horno.
3. Nunca utilice vasos o recipientes de cerámica o tapas.
4. NO permita que los jugos salgan hacia la parte inferior del horno. Utilice la bandeja de goteo y la bandeja colectora al cocinar.
5. Ajuste la temperatura según lo sugerido por la receta o como se desee.
6. Cierre bien la puerta y ajuste la función y el tiempo de cocción para hacer funcionar el horno.

FUNCIÓN HORNEAR:

Utilice la función hornear para alimentos tales como cortes de carne menos tiernos, pasteles y guisos.

1. Coloque la parrilla del horno a la altura deseada.
2. Ajuste el control de la función en " ".
3. Seleccione la cantidad de tiempo que desea hornear los alimentos.
4. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.

FUNCIÓN PARRILLA:

La Función parrilla es ideal para pescados, carne de res, bistec, verduras, etc.

1. Coloque la parrilla del horno a la altura deseada.
2. Ajuste el control de la función en " ".
3. Seleccione la cantidad de tiempo que desea asar la comida.
4. Ajuste el control de temperatura en 450ºF, para un mejor rendimiento al asar.

FUNCIÓN DE TOSTADO:

Utilice la Función de tostado para alimentos como pizza, tostadas, pan, galletas y para recalentar alimentos.

1. Coloque la parrilla del horno a la altura deseada.
2. Ajuste el control de la función en " ".
3. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.

NOTA: El tiempo máximo para el pan tostado es de 7 minutos. El pan puede arder si el tiempo de tostado es excesivo. Se requiere supervisión.

NOTA: Compruebe siempre la temperatura del alimento para asegurarse de se han se han alcanzado las temperaturas internas adecuadas. Retire los alimentos con guantes de cocina. Las superficies de los alimentos y el horno están calientes.

CONVECCIÓN / FUNCIÓN DE ASADOR:

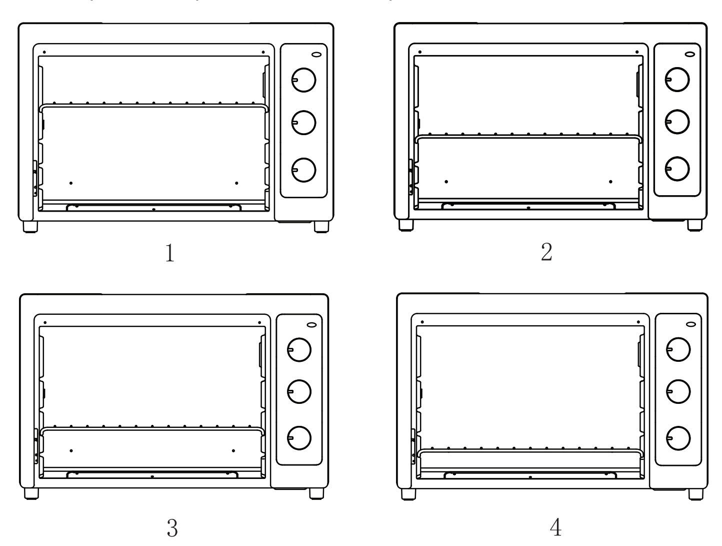
1. Retire las dos parrillas de cocción del horno. Coloque una parrilla para hornear al revés en la posición más baja del horno y coloque la bandeja para hornear en la parrilla de cocción. No intente cocinar asados sin utilizar la bandeja para hornear en la parrilla del horno
2. Ajuste el control de función en .
3. Seleccione la cantidad de tiempo que desea cocinar los alimentos.
4. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.

FUNCIÓN ASADOR USANDO LAS HORQUILLAS DEL ASADOR:

1. Inserte el extremo en punta del asador a través de una de las horquillas, asegurándose de que los puntos de la cara del tenedor están en la misma dirección que el extremo puntiagudo de la saliva. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado del asador y asegure con el tornillo.
2. Coloque el alimento a cocinar en el asador, insertando el asador (apuntando lejos de usted) directamente a través del centro de la comida e incrustándolo por completo.
3. Deslice el segundo tenedor en el asador en el otro extremo de la carne o ave de corral. Continúe deslizando el tenedor hasta que esté bien insertado en la comida. Asegure el tenedor con el tornillo. Asegúrese de que el alimento está centrado en el asador.
   Nota: Los alimentos pueden cambiar de forma durante la cocción. Asegúrese de que haya por lo menos 1" (2,5cm) de espacio entre los alimentos y las resistencias en todo momento durante el ciclo de cocción.
4. Inserte el extremo puntiagudo del asador en la toma de transmisión situada en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador descansa sobre el asador.
5. Ajuste los controles de temperatura y de tiempo para hacer funcionar el horno.
6. Una vez que el tiempo de cocción se ha completado y se ha comprobado la temperatura interna de los alimentos para asegurarse de que se ha cocinado correctamente, retire el asador con el mango auxiliar.
7. Coloque los ganchos del mango auxiliar debajo del asador.
8. Levante el lado izquierdo del asador del primer soporte y tire ligeramente hacia usted.
9. Retire suavemente el lado derecho de las horquillas del asador.
10. Coloque la comida en un plato o bandeja resistente al calor cuando se haya retirado del horno. Deje que se enfríe un poco antes de intentar quitar las horquillas y el asador de la comida.
11. Para quitar las horquillas de sujeción, gire los tornillos hacia la izquierda.
12. Deslice con cuidado la comida fuera a un lado de la parrilla en un plato o bandeja resistente al calor.

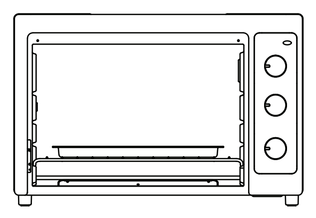
NIVELES DE PARRILLA PARA HORNEAR

Hay 4 niveles de parrilla. La parrilla del horno se puede deslizar en la ranura de cualquier nivel.



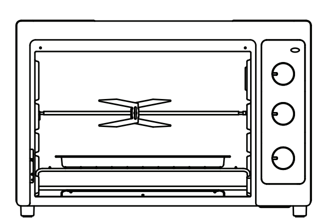
BANDEJA DE HORNO

La bandeja se debe poner en la rejilla de la parrilla. No se puede poner en el elemento de calentamiento inferior.



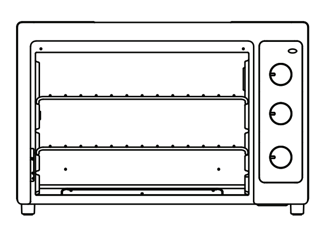
NIVELES DE ASADOR

Cuando se utiliza el asador, la parrilla debe colocarse en la posición más baja, al revés.



NIVELES DE PIZZA

Coloque las parrillas como se indica en la imagen de la derecha, para hornear dos pizzas.



CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Antes de limpiar cualquier parte del horno, ponga siempre los controles del temporizador y de función en "OFF", desconecte el cable de la toma eléctrica y deje que el horno se enfríe por completo.

Para mantener el horno limpio, limpie los derrames de comida, las salpicaduras y las migas después de cada uso.

1. La parrilla del horno, la bandeja de goteo/horneado y la bandeja colectora se pueden lavar en agua tibia y jabonosa con un paño de cocina para enjuagar y secar, o se pueden lavar en un lavavajillas automático. No utilice ningún estropajo de metal o abrasivo, o productos de limpieza en estos lugares ya que pueden producirse daños en el acabado.
2. Limpie el exterior del horno y la puerta de cristal con un paño suave húmedo y seco.
   No utilice ningún tipo de estropajo o limpiador en las superficies exteriores o de la puerta de vidrio que produzca arañazos. Si se raya el cristal, puede debilitarse y romperse
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y seque. No utilice ningún tipo de metal o esponja abrasivas, productos de limpieza o limpiador para horno en el interior del horno, ya que se dañará. Tenga cuidado al limpiar alrededor de las resistencias para evitar daños.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este producto tiene una garantía de que estará libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de un año desde la fecha de compra. Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original.

IMPORTANTE: Esta garantía no cubre los daños ocasionados por accidentes, mal uso o abuso, falta de cuidado razonable, f jación de cualquier accesorio no suministrado con el producto, pérdida de piezas o el sometimiento del aparato a cualquier voltaje especificado.
(Lea atentamente las instrucciones).

Si requiere un mantenimiento durante el período de garantía, empaquete su unidad adecuadamente. Recomendamos usar cartón y materiales de embalaje. Por favor, llame al siguiente número de atención al cliente para obtener la dirección exacta del envío antes de enviar la unidad.

800-842-1289
Midea America Corp
4 Campus drive 1 st floor South
Parsippany NJ 07054

Midea America Corp. niega expresamente toda responsabilidad por daños indirectos o pérdidas accidentales causados por el uso del aparato. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, de modo que la renuncia anterior puede no ser aplicable en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; usted también puede tener otros derechos que pueden variar según el estado.

El número de serie se encuentra en la parte posterior de la cabina. Nosotros sugerimos que anote el número de serie de su unidad en el espacio a continuación para su consulta futura.

Número de modelo:

Número de serie:

GUARDE ESTE MANUAL Y EL RECIBO ORIGINAL PARA SUS REGISTROS

Hecho en China